

## Arroz con pollo (Huhn mit Chorizo, Reis und Gemüse)



- **Küche:**Mexikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Dieses Arroz con pollo Rezept ist der Klassiker der lateinamerikanischen Küche und man findet es oft auf dem sonntäglichen Familientisch. Sehr lecker mit Chorizo, bunt und herzhaft gewürzt, alles in einem Bräter. Dieses Gericht macht wenig Mühe und steht in unter 60 Minuten auf dem Tisch.

### Zutaten

- 1 frische Poularde à 1, 8 kg oder 2 frische Brathähnchen
- 250 g spanische Chorizo - Würste in dicke Scheiben geschnitten (Geht auch mit einer halbtrockenen Salami)
- 150 g Langkornreis, gewaschen
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt

- 2 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 1 rote Paprikaschote, gewürfelt
- 1 grüne Paprikaschote, gewürfelt
- 250 g frische Tomaten, gebrüht, abgezogen, entkernt, grob gewürfelt
- 8 -10 schwarze Oliven ohne Stein, in Scheibchen
- 100 g frische Steinchampignons, geviertelt
- 1 kleines Bund glatte Petersilie, gehackt
- 4 El Olivenöl
- 1 Gläschen Hühnerbrühe aus dem Supermarkt
- Für die Gewürzmarinade:
- 3 El Olivenöl
- ½ Tl Cayennepulver
- 2 Tl milder Rosenpaprika
- 1 El Oregano
- 3 Tl Kreuzkümmel, Cumin

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die Vorbereitungen.

### **Schritt2**

Das Geflügel unter fließendem Wasser waschen, putzen und wie folgt zerlegen:

### **Schritt3**

Zunächst die Keulen abschneiden, Ober - von Unterkeule trennen, ev. die Oberkeule noch einmal halbieren.

### **Schritt4**

Die Brüste mit einem scharfen Messer neben dem Mittelknochen durchschneiden und jeweils in 3 gleichmäßige Stücke tranchieren.

### **Schritt5**

Die Zutaten der Gewürzmarinade miteinander verrühren.

### **Schritt6**

Die Geflügelteile mit der Marinade in einen Klarsichtbeutel geben und 2 - 3 Stunden im Kühlschrank marinieren.

### **Schritt7**

Der Ansatz:

### **Schritt8**

Die Geflügelteile in einem ausreichend großen Bräter oder Topf von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen, heraus nehmen.

### **Schritt9**

Nunmehr zunächst die Zwiebeln mit dem Knoblauch in den Ansatz geben, glasig anschwitzen.

### **Schritt10**

Dann folgen für 1 - 2 min. die Chorizo - Würste, etwas zeitversetzt die vorbereiteten Paprikawürfel und die Champignons; wieder 1 min. schwitzen lassen.

### **Schritt11**

Den Reis und die Geflügelteile wieder dazu geben und mit der Hühnerbrühe und etwas Wasser aufgießen.

### **Schritt12**

Etwa 35 min. bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel garen lassen, hin und wieder rühren.

### **Schritt13**

Danach die Geflügelteile prüfen, heraus nehmen, warm halten.

### **Schritt14**

Die Tomatenwürfel, die Oliven und die gehackte Petersilie dazu geben, noch einmal kurz erhitzen, nachschmecken.

### **Schritt15**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt16**

Den Gemüserisotto mit Chorizo auf einer feuerfesten Auflaufform anrichten, die Arroz con pollo Geflügelteile darüber geben und mit Zitronenecken servieren.

**Rezeptart:** Geflügelgerichte **Tags:** chorizo, einfach, Huhn, Reis, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/arroz-con-pollo/>